



## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.38 18.09. BIS 21.09.2023	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE</b> 2,00€	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>(i)</sup>	Kräuter- Cremesuppe <sup>(i,11,g)</sup>	Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüwestreifen <sup>(i,11)</sup>	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch <sup>(g,i)</sup>
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€</b>			
<b>GERICHT I</b> 5,00€ (5,50€)	Gefüllte Tortellini (Rind) in Käse- Sahne- Soße mit buntem Salat <sup>(11,g,i)</sup>	Fischfilet mit Lauch und Crème fraîche überbacken an Butterkartoffeln und Karottengemüse <sup>(g,11,i,d)</sup>	Spaghetti Bolognese vom (Rind) mit Parmesan und Blattsalat <sup>(11,g,i)</sup>	Fränkische Bratwurst (Schwein) vom Grill mit Kartoffel-Gurkensalat und buntem Beilagensalat <sup>(i)</sup>
<b>GERICHT II</b> 5,00€ (5,50€)	Mit Gemüse überbackener Tellerrösti an Salatbouquet <sup>(i,g,c)</sup>	Spaghetti mit Erbsen- Champignonsoße und kleinem Salat <sup>(11,c,g)</sup>	Gefüllte Tomate mit Mozzarella überbacken an Tomatensoße und Kräuterris <sup>(g,i)</sup>	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat <sup>(11,g,c)</sup>
<b>NACHSPEISE</b> 2,00€	Vanille- Pudding <sup>(g)</sup>	Bio- Quark Dessert* <sup>(g)</sup>	Bio- Fruchtjoghurt* <sup>(g)</sup>	Schokoladen- Pudding <sup>(g)</sup>

Zugelassene Zusatzstoffe und Allergene (1) Farbstoff, (2) konserviert, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid und Sulfite,  
(6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Phosphat, (9) Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) Glutenhaltiges Getreide, (12) Krebstiere,  
(c) Eier, (d) Fisch, (g) Milch, (h) Nüsse und Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (19) Sesam, (f) Sojabohnen, (21) Lupinen, (22) Weichtiere, (e) Erdnüsse, (24) Alkohol, (15) Nitritpökelsalz

(Preis pro Gericht ohne Vorbestellung)

**BIO- Zertifizierter Betrieb nach EU-  
ÖKO- Verordnung**

**\*Kontrolliert BIO- Produkt durch DE-  
ÖKO- 005**